TECHNOLOGIE DU CHOCOLAT

Machine à temperer SL16



le cycle de tempérage
est maintenu
tout au long de la journée

Caractéristiques Techniques:

- Structures en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire recyclé ;
- Vis sans fin amovible pour le nettoyage et le changement de chocolat ;
- Panneau de commande à écran tactile
- Inversion de marche pour le déchargement du chocolat ;
- Doseur à pédale avec minuterie programmable ;
- Table vibrante chauffée ;
- Chauffage indépendant de la vis sans fin ;
- Groupe frigorifique à refroidissement par air forcé ;
- Possibilité de tempérage avec étape de température intermédiaire ;
- Possibilité de régler un mode nocturne pour préserver les propriétés du produit ;
- Raccordement direct du chariot d'enrobage ;
- Raccordement direct de la plaque de dosage pneumatique ;
- Capacité de la cuve : 16 kg
- 200 V - 400 V 50 / 60 H

470 (avec table 740) x 719 x h 1432 mm

1 kW
puissance

- Consommation réduite de 35 %
moyenne du marché

capacité de la cuve : 16 kg

Pomati Group S.r.l. _à associé unique_ Via P. Togliatti, 5 - 26845 Codogno (LO) - ITALIE
Tél. +39 0377 33092 - Fax. +39 0377 34446 - N° d'identification fiscale / N° de TVA : 06698770960 - Inscription au registre du commerce et des sociétés : LO 146-4920 _ pomati@pomati.it - www.pomati.it